

いかのうまみがしみ込んだ大根が美味しい

いかと大根のスープ



調理時間 約 20分

材料 4人分

イカ(小) 1杯
大根 300g
万能ねぎ 適量

水 1L
赤唐辛子粉 大さじ1/2
にんにく
(みじん切り) 小さじ1
しょうゆ 大さじ1
塩 小さじ1

作り方

1. イカはワタを取り除き汚れを流水で綺麗に洗い流し、水気をしっかり切って一口大に切ります。
2. ゲソは5cmくらいの長さに切り、大根はいちょう切りにします。
3. 万能ねぎは小口切りにします。
4. 鍋に水と大根、赤唐辛子粉を入れ蓋をして、中火で5分加熱、消火。5分減圧。
5. 4に1とにんにく、しょうゆを入れてイカに火が通るまで沸かします。
6. 最後に塩で味を調え、3を散らします。